Александр Селезнев



Компания Tupperware не только предлагает высококачественные изделия, но и обучает Вас их правильному использованию. Специально для Вас мы подготовили серию рецептурных книг, с помощью которых Вы легко приготовите здоровую пищу. А если Вы хотите подарить эти книги своим друзьям или родственникам, то всегда можете приобрести их у своего Консультанта.

В буклете «Модные рецепты» Вы найдете свежие идеи новых блюд, которыми Вы побалуете своих близких. В моде Tupperware в этом сезоне оригинальные рецепты – яркие, изысканные и невероятно вкусные!

Рецепты были разработаны в сотрудничестве с Александром Селезневым.

Александр Селезнев – шеф-директор «Кондитерского дома Александра Селезнева», абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству, лауреат Кубка Мира по кулинарии в Люксембурге, золотой призер чемпионатов России по кондитерскому искусству, член правления Московской ассоциации кулинаров, ведущий программы «Сладкие истории» на телеканале «Домашний» и «Радио Алла».

Модные рецепты

Tupperware®

от Александра Селезнева

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000

Звонки по России бесплатно

www.tupperware.ru

www.chefalex.ru

Модные рецепты

Tupperware®

от Александра Селезнева

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Семга слабосоленая – 250 г	95,00
Баклажан – 1 шт.	14,00
Помидор – 1 шт.	9,00
Соль, перец по вкусу	
Соус	
Лайм – 1 шт.	10,00
Пармезан – 50 г	15,00
Чеснок – 1 зубчик	1,00
Оливковое масло – 50 мл	6,00
Грецкие орехи очищенные – 30 г	7,00
Базилик – 6 листочков	5,00
Укроп – 2 веточки	2,00
Петрушка – 2 веточки	2,00
Соевый соус – 10 мл	10,00
Соль, перец по вкусу	
Итого: выход – 2 порции	**176,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**88,00**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**200,00**
Экономия с каждой порции	**112,00**

С Tupperware дешевле в 2,5 раза!

Изделия Tupperware:

«Микроплюс™» круглая (2,25 л)
Нож для овощей «Профессионал»
Большой «Хит-парад» (600 мл)
Малый силиконовый скребок
Кружка «Очарование» (350 мл)
«Волшебная мельница»
Нож для филе «Мастер»
Ложка для мороженого
Тарелка «Бриллиант»
Комбайн «От шефа»
Набор «Поваренок»
Разделочная доска

Салат из семги

Способ приготовления:

1. Семгу нарежьте кубиками на **разделочной доске ножом для филе «Мастер».**
2. Баклажан положите в **«Микроплюс™» круглую (2,25 л)** и запекайте в микроволновой печи при мощности 750 Вт в течение 15 мин., разбивая время по 5 мин.
3. От помидора на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»** отрежьте среднюю часть так, чтобы получился круг толщиной 1 см, посолите, поперчите.
4. Из готового баклажана **ложкой для мороженого** отделите всю мякоть, порежьте ее на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»** и положите в **чашу Большой «Хит-парад» (600 мл).**
5. Затем в **кружку «Очарование» (350 мл)** выложите **малым силиконовым скребком** слой семги, придавите его ложкой. Затем выложите слой из мякоти баклажана, придавите, сверху выложите помидор, все еще раз слегка придавите, полейте соевым соусом и поставьте на 15 мин. в холодильник.

Соус

6. Сок лайма отожмите с помощью **соковыжималки из набора «Поваренок».**
7. В **комбайне «От шефа»** измельчите в однородную массу петрушку, укроп, базилик, грецкий орех и зубчик чеснока. Добавьте натертый на «Волшебной мельнице» Пармезан, оливковое масло, сок лайма и перемешайте.
8. Достаньте из холодильника салат, аккуратно выложите его на **тарелку «Бриллиант»** таким образом, чтобы получилась башенка, рядом выложите соус. Добавьте соль, перец по вкусу.



Ингредиенты	Стоимость, руб.
Баклажаны среднего размера – 4 шт.	45,00
Болгарский перец – 4 шт.	40,00
Перец Чили острый – 1 шт.	5,00
Базилик – 3 веточки	6,00
Винный уксус – 2 ч. л.	1,00
Сахар – 0,5 ч. л.	0,50
Подсолнечное масло – 20 мл	5,00
Соль, перец по вкусу	
Итого: выход – 4 порции	**102,50**
Стоимость 1 порции (200 г)	**25,62**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**70,00**
Экономия с каждой порции	**44,38**

С Tupperware дешевле в 2,5 раза!

Изделия Tupperware:

«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете
Нож для овощей «Профессионал»
Сковорода «Мираж» (28 см)
Чаша «Минимилиан» (1,4 л)
Тарелка «Бриллиант»
Комбайн «От шефа»
Разделочная доска
Щипцы «Диско»

Способ приготовления:

1. Баклажаны нарежьте на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»** кружочками толщиной 1 см. Переложите баклажаны в **«Шеф-повар» (2,5 л),** обсыпьте крупной солью, и оставьте на час. Поджарьте баклажаны на **сковороде «Мираж» (28 см)** на подсолнечном масле, затем **щипцами «Диско»** готовые баклажаны переложите в **чашу «Минимилиан» (1,4 л)** и остудите.
2. Красный перец помойте, очистите от зерен и измельчите в **комбайне «От шефа»**. Затем добавьте острый перец Чили, сахар, уксус и еще раз все измельчите.
3. Остывшие кусочки баклажанов при помощи **щипцов «Диско»** выложите на **тарелку «Бриллиант»**, затем отдельно на каждый кусочек баклажана горкой насыпьте смесь из **комбайна**.
4. Украсьте каждый баклажан сверху веточкой базилика. Добавьте соль, перец по вкусу.





Ингредиенты	Стоимость, руб.
Кефир – 600 мл	21,00
Свекла – 2 шт.	15,00
Сметана – 50 мл	5,00
Свежий огурец среднего размера – 1 шт.	9,00
Яйцо – 1 шт.	4,00
Зеленый лук – 3 перышка	2,00
Зелень укропа – 2 веточки	2,00
Соль, перец по вкусу	
Вода – 200 мл	
Итого: выход – 4 порции	**58,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**14,50**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**110,00**
Экономия с каждой порции	**95,50**

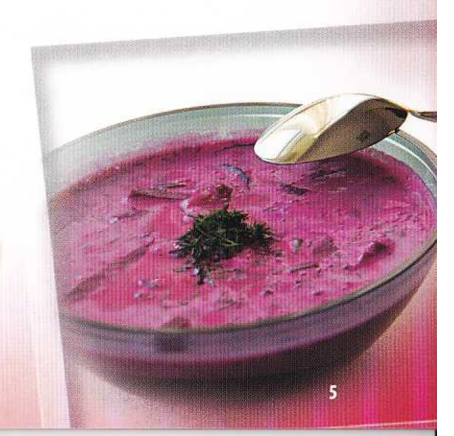
С Tupperware дешевле в 9 раз!

Изделия Tupperware:

Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Терка «Веселый Кулинар» с защитой
Электрический чайник Tupperware
Нож для овощей «Профессионал»
Овощечистка универсальная
Ковш «От шефа™» (1 л)
Ножницы «Космос»
Разделочная доска
Лопатка «Диско»
Венчик «Диско»
Яйцерезка

Способ приготовления:

1. В **чаше малый «Максимилиан» (2,75 л)** взбейте кефир **венчиком «Диско»**, добавьте охлажденной кипяченой воды из **электрического чайника Tupperware** и перемешайте.
2. Свеклу отварите в **ковше «От шефа™» (1 л)**, затем очистите с помощью **универсальной овощечистки** и натрите стружкой на **терке «Веселый кулинар» с защитой.**
3. На **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»** нарежьте кружочками огурец.
4. Яйцо отварите в **ковше «От шефа™» (1 л)**, очистите и нарежьте кружочками с помощью **яйцерезки.**
5. Свеклу, огурец, яйцо, сметану переложите в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л)** и перемешайте с кефиром **лопаткой «Диско».**
6. Затем **ножницами «Космос»** мелко нарежьте зелень и добавьте в борщ, перемешайте еще раз. Добавьте соль, перец по вкусу.
7. Готовый борщ поставьте в холодильник на 2 часа.

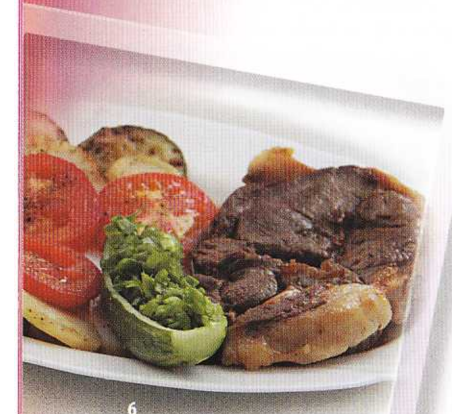


Ингредиенты	Стоимость, руб.
Баранья нога – 2,5 кг	1100,00
Чеснок – 3 зубчика	3,00
Баклажан – 1 шт.	14,00
Картофель – 700 г	10,50
Большая луковица – 1 шт.	5,00
Помидоры – 5 шт.	50,00
Белое вино – 3 ст. л.	20,00
Орегано – 6 листочков	10,00
Соль, перец по вкусу	
Итого: выход – 18 порций	**1212,50**
Стоимость 1 порции (200 г)	**67,36**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**270,00**
Экономия с каждой порции	**202,64**

С Tupperware дешевле в 4 раза!

Изделия Tupperware:

Нож для овощей «Профессионал»
Разделочный нож «Профессионал»
«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете
Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Ложка для смешивания «Диско»
Универсальная овощечистка
Блюдо «Элегантность» (1,5 л)
Подложка «Звездное небо»
Противень «От шефа™»
Чаша «Карусель» (4,5 л)
Разделочная доска
Ножницы «Космос»





Печеная баранья нога
с овощами

Способ приготовления:

1. Чеснок очистите и крупно нарежьте на **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал».**
2. Баранью ногу на **подложке «Звездное небо»** нашпигуйте чесноком, натрите солью, перцем, положите на **противень «От шефа™»** и поставьте в разогретую до 200°С духовую печь на 1,5 часа.
3. Картофель почистите **универсальной овощечисткой** и нарежьте на **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал»** кружочками толщиной 1 см.
4. Баклажан нарежьте на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»** кружочками толщиной 1 см. Затем выложите в **«Шеф-повар» (2,5 л)**, посолите и оставьте на 10 мин. Просоленные кружочки баклажана промойте и обсушите в **чаше «Карусель» (4,5 л).**
5. Луковицу почистите, нарежьте кружочками толщиной 1 см на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал».** Так же нарежьте помидоры.
6. Орегано мелко нарежьте **ножницами «Космос».**
7. Достаньте баранью ногу из духовки и слейте выделившийся из баранины жир в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л).**
8. Положите в **чашу** с жиром все нарезанные овощи, добавьте белое вино, мелко нарезанный орегано, все перемешайте **ложкой для смешивания «Диско».**
9. Затем на **противень «От шефа™»** выложите овощи вокруг бараньей ноги и продолжайте запекать в течение еще 30 мин. до готовности.
10. Сервируйте блюдо на **противне «От шефа™»**, или используйте **блюдо «Элегантность» (1,5 л).** Добавьте соль, перец по вкусу.



Ингредиенты	Стоимость, руб.
Лук – 1 шт.	3,00
Чеснок – 2 зубчика	2,00
Говядина (без костей) – 1 кг	300,00
Мука – 525 г	9,00
Соль – 20 г	0,10
Черный перец – 0,5 ч. л.	0,03
Растительное масло – 2 ст. л.	4,00
Темное пиво – 400 мл	32,00
Тимьян – 2 веточки	1,70
Яйцо – 1 шт.	4,50
Морковь (маленькая) – 4 шт.	8,00
Цукини (маленькие) – 4 шт.	60,00
Патиссон (маленький) – 2 шт.	25,00
Сливочное масло – 250 г	36,00
Вода (холодная) – 200 мл	
Итого: выход – 12 порций	**485,30**
Стоимость 1 порции (200 г)	**40,40**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**170,00**
Экономия с каждой порции	**129,60**

С Tupperware дешевле в 4 раза!

Изделия Tupperware:

Измельчитель «Без хлопот»
Чаша «Минимилиан» (1,4 л)
Сковорода «Мираж» (28 см)
Разделочный нож «Профессионал»
Нож для овощей «Профессионал»
Чаша Малый «Максимилиан» (2,75 л)
Силиконовый скребок в оранжевом цвете
«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете
Электрический чайник Tupperware
«Ультраплюс™» квадратная (2 л)
Кувшин «Очарование» (2,1 л)
Подложка «Звездное небо»
«Миксер-квик» (500 мл)
Контейнер «Ледничок»
Кулинарная парочка
Вертикальная терка
Разделочная доска
Щипцы «Диско»
Сито для муки
Скалка



Говядина с молодыми овощами под хлебной крышкой

Способ приготовления:

Тесто

1. В **чаше малый «Максимилиан» (2,75 л)** смешайте 400 г муки, просеянной через **сито для муки**, и соль. В центре муки **силиконовым скребком** сделайте отверстие и влейте воду, добавьте 50 г мягкого сливочного масла, замесите тесто и уберите его охлаждаться в холодильник на 15-20 мин. Тесто должно получиться достаточно мягким и нелипким.
2. На **вертикальной терке** натрите 200 г сливочного масла, переложите в **чашу «Минимилиан» (1,4 л)**, добавьте 50 г муки и перемешайте.
3. Заморозьте воду в **контейнере «Ледничок»**. Наполните холодной водой **кувшин «Очарование» (2,1 л)**, выложите в него лед. Дайте ему растопиться и заполните ледяной водой **скалку**.
4. На **подложке «Звездное небо» скалкой**, наполненной ледяной водой, раскатайте тесто. Положите на тесто сливочное масло с мукой, раскатайте его. Сверните тесто вчетверо конвертиком и снова раскатайте скалкой. Затем еще раз сложите вчетверо и еще раз раскатайте. При необходимости, посыпайте тесто мукой. Оставьте тесто охлаждаться в холодильнике в течение 1 часа.
5. Затем раскатайте из теста пласт по форме **«Ультраплюс™» квадратной (2 л).**

Овощи и мясо

6. Лук и чеснок очистите, нарежьте в **измельчителе «Без хлопот».**
7. Говядину вымойте, обсушите и нарежьте на **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал»** на кусочки.
8. 75 г муки, просеянной при помощи **сита для муки в чашу «Минимилиан» (1,4 л)**, смешайте с солью и перцем. Обваляйте в этой смеси кусочки мяса.
9. В **сковороде «Мираж» (28 см)** разогрейте растительное масло. Небольшими порциями обжарьте в ней мясо, по 5 мин. каждую порцию.
10. **Щипцами «Диско»** переложите мясо в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л).**
11. В этой же **сковороде** в течение 5 мин обжарьте лук и чеснок, постоянно помешивая **силиконовым скребком.**
12. Верните в **сковороду** говядину вместе с выделившимся соком. Влейте пиво, доведите до кипения, затем уменьшите огонь, добавьте тимьян, накройте крышкой и готовьте 25 мин.
13. Овощи вымойте, крупно нарежьте на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»**. Яйцо взбейте в **«Миксере-квик».**
14. Наполните **«Шеф-повар» (2,5 л)** из **электрического чайника Tupperware** кипятком, и опустите туда овощи на 5 мин. Затем выньте из кипятка **дуршлаг** с овощами и обдайте холодной водой.
15. Переложите мясо в **«Ультраплюс™» квадратную (2 л)**, добавьте овощи, накройте «крышкой» из слоеного теста. Смажьте тесто яйцом с помощью **силиконовой кисточки из кулинарной парочки**. Поставьте емкость в холодильник на 15 мин. Затем запекайте 20 мин. в разогретой до 180°C духовой печи. Добавьте соль, перец по вкусу.



Ингредиенты	Стоимость, руб.
Свиная корейка на косточке – 8 ломтиков	340,00
Лимонный сок (концентрированный) – 200 мл	50,00
Соус-маринад «Терияки» – 100 мл	71,00
Перец Чили (средний) – 1 шт.	10,00
Чеснок (крупные зубчики) – 4 шт.	4,00
Репчатый лук – 1/2 луковицы	1,00
Сладкий перец – 1/2 шт.	35,00
Помидор – 1 шт.	11,00
Морковь – 1 шт.	2,00
Укроп – 5-6 веточек	1,10
Сливки жирностью 22% – 100 мл	13,00
Яйцо – 1 шт.	4,00
Зеленый лук – 3 перышка	3,00
Кедровые орехи – 8 ст. л.	100,00
Сыр – 70 г	15,00
Соль, перец по вкусу	
Вода – 600 мл	
Итого: выход – 8 порций	**660,10**
Стоимость 1 порции (200 г)	**82,50**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**200,00**
Экономия с каждой порции	**117,50**

С Tupperware дешевле в 2,5 раза!

Изделия Tupperware:

Разделочный нож «Профессионал»
Нож для овощей «Профессионал»
Электрический чайник Tupperware
Чаша Большой «Хит-парад» (600 мл)
Силиконовая форма для тарталеток
Чаша «Максимилиан» (7,5 л)
Сковорода «Мираж» (28 см)
Вертикальная овощечистка
«Волшебная мельница»
Комбайн «От шефа»
Разделочная доска
Ножницы «Космос»
Чудо-чесночница

Способ приготовления:

Маринованная корейка

1. Свинину нарежьте на **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал».**
2. Перец Чили очистите от семечек и мелко нарежьте на **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»**, а лук нарежьте на четыре части. Чеснок подавите с помощью **Чудо-чесночницы.**
3. В **чашу «Максимилиан» (7,5 л)** выложите треть лука, чеснока и перца. Затем положите слой из кусков свинины. Сверху выложите треть лука, чеснока и перца. Затем снова положите оставшиеся ломтики свинины и оставшиеся лук, перец и чеснок.
4. Залейте маринад лимонным соком. Долейте воду комнатной температуры из **электрического чайника Tupperware** таким образом, чтобы закрыть овощи и мясо. Оставьте мариноваться на 1 час.
5. Замаринованную свинину обжарьте на **сковороде «Мираж» (28 см)** до готовности.

Овощная подушка

6. Морковь очистите с помощью **вертикальной овощечистки**. Помидор очистите от кожицы, из перца удалите семечки.
7. В **комбайне «От шефа»** измельчите в кашицу укроп, морковь, перец и помидоры, посолите смесь. Затем добавьте сливки и яйцо, и еще раз все тщательно перемешайте.
8. Выложите смесь в **силиконовую форму для тарталеток** и запекайте в микроволновой печи при мощности 700 Вт 6 мин.
9. Зеленый лук нарежьте в **чашу Большой «Хит-парад» (600 мл) ножницами «Космос»**, смешайте с кедровыми орешками. Сыр протрите на **«Волшебной мельнице»** и посыпьте на кедровые орешки.
10. Подавайте мясо, посыпанное смесью зелени, орешков и сыра, на овощной подушке. Добавьте соль, перец по вкусу.

Помидоры, фаршированные гречкой

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Помидоры – 6 шт.	80,00
Гречка – 200 г	8,00
Репчатый лук – 1 шт.	3,00
Оливковое масло – 15 мл	7,00
Укроп – 3 веточки	3,00
Соевый соус – 50 мл	35,00
Соль, перец по вкусу	
Итого: выход – 6 порций	**136,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**22,60**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**70,00**
Экономия с каждой порции	**47,40**

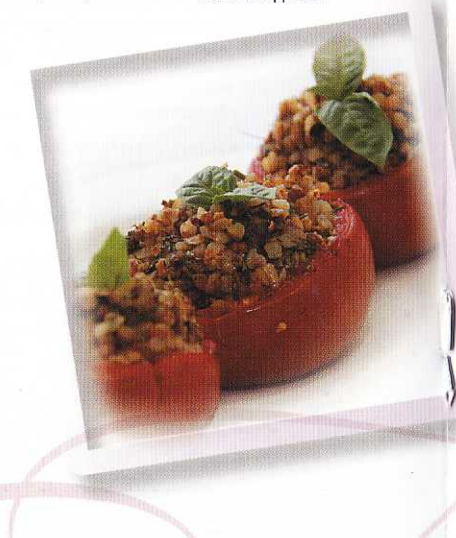
С Tupperware дешевле в 3 раза!

Изделия Tupperware:

«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете
Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Разделочный нож «Профессионал»
Нож для овощей «Профессионал»
«Ультраплюс™» квадратная (2 л)
Сковорода «Мираж» (28 см)
Силиконовый скребок в оранжевом цвете
Ножницы «Космос»
Разделочная доска
Лопатка «Диско»

Способ приготовления:

1. В **«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете** засыпьте гречку, залейте кипятком так, чтобы гречка была полностью покрыта водой, накройте крышкой и оставьте запариваться на 20 мин.
2. На **разделочной доске ножом для овощей «Профессионал»** срежьте верхушки с помидоров и вырежьте мякоть.
3. Репчатый лук на **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал»** нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на оливковом масле на **сковороде «Мираж» (28 см)**, помешивая **силиконовым скребком в оранжевом цвете.**
4. Укроп мелко нарежьте **ножницами «Космос».**
5. Готовую гречку и обжаренный лук переложите в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л)**, добавьте мякоть помидоров и укроп, все тщательно перемешайте **лопаткой «Диско»**. Затем влейте соевый соус, и еще раз все перемешайте.
6. Подготовленным фаршем заправьте помидоры с помощью **силиконового скребка**, положите их в **«Ультраплюс™» квадратную (2 л)** и поставьте запекаться в духовую печь при 180°С на 10 мин. Добавьте соль, перец по вкусу.



«Тальятелле», гнезда с ореховым соусом

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Гнезда «Тальятелле» – 400 г	45,00
Сыр Пармезан – 50 г	15,00
Соус	
Перец Чили острый – 1 шт.	5,00
Лук репчатый красный – 2 шт.	8,00
Чеснок – 2 зубчика	2,00
Масло сливочное – 2 ст. л.	7,00
Масло оливковое – 2 ст. л.	10,00
Базилик – 50 г	10,00
Грецкие орехи – 80 г	40,00
Кедровые орехи – 70 г	40,00
Сливки – 200 мл	20,00
Соль, перец	
Итого: выход – 4 порции	**202,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**50,50**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**150,00**
Экономия с каждой порции	**99,50**

С Tupperware дешевле в 3,5 раза!

Изделия Tupperware:

Сковорода «Мираж» (28 см)
«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете
Силиконовый скребок в оранжевом цвете
Разделочный нож «Профессионал»
Сковорода «От шефа™» (20 см)
Кувшин для смешивания (1 л)
Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Электрический чайник Tupperware
Измельчитель «Без хлопот»
«Волшебная мельница»
Разделочная доска

Способ приготовления:

1. Гнезда положите в **«Шеф-повар» (2,5 л) в оранжевом цвете**, залейте кипятком из **электрического чайника Tupperware** так, чтобы гнезда были полностью покрыты водой, накройте крышкой и запаривайте в течение 15 мин.
2. Для соуса перец и лук нарежьте на **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал»** тонкими кольцами.
3. Чеснок мелко нарубите в **измельчителе «Без хлопот»**. В **кувшине для смешивания (1 л)** перемешайте сливочное и оливковое масло с помощью **силиконового скребка в оранжевом цвете.**
4. Нарезанные перец, лук, чеснок обжарьте на **сковороде «Мираж» (28 см)** в смеси сливочного и оливкового масла, затем переложите все в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л)**. Грецкие орехи и базилик по отдельности нарубите в **измельчителе «Без хлопот».**
5. Половину нормы рубленных грецких орехов, базилика, кедровые орешки перемешайте при помощи **силиконового скребка** с обжаренным луком и перцем в **чаше малый «Максимилиан» (2,75 л)**, заправьте соус солью и перцем.
6. В **сковороде «От шефа™» (20 см)** уварите до легкого загустения сливки и добавьте их в соус.
7. Сыр натрите в **«Волшебной мельнице».**
8. При подаче выложите соус на гнезда. Посыпьте оставшимися грецкими орехами и тертым сыром. Добавьте соль, перец по вкусу.



Паштет из курицы

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Куриные грудки – 4 шт.	142,00
Бекон – 150 г	77,00
Печень куриная – 250 г	44,00
Апельсиновый сок – 150 мл	15,00
Растительное масло – 50 мл	3,00
Сливки – 150 мл	20,00
Соль, перец по вкусу	
Вода – 1 л	
Итого: выход – 6 порций	**301,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**50,16**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**140,00**
Экономия с каждой порции	**89,84**

С Tupperware дешевле в 3 раза!

Изделия Tupperware:

Сковорода «Мираж» (28 см)
Двойной дуршлаг
Силиконовый скребок
«УльтраПро™» (3,3 л)
Разделочная доска
Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Комбайн «От шефа» с тремя лезвиями
Силиконовая форма «Королевская»
Разделочный нож
«Профессионал»

Способ приготовления:

1. Куриную печень промойте в **двойном дуршлаге** и обжарьте на **сковороде «Мираж» (28 см)** до полуготовности в растительном масле, периодически помешивая **силиконовым скребком.**
2. Куриные грудки также промойте в **двойном дуршлаге** и дайте воде стечь. На **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал»** нарежьте куриные грудки мелкими кубиками. Затем в **комбайне «От шефа» с тремя лезвиями** порционно (по 150 г) измельчите нарезанные куриные грудки до состояния фарша, затем влейте апельсиновый сок, сливки и еще раз перемешайте.
3. Фарш выложите в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л)** и заправьте солью и перцем по вкусу, перемешайте **силиконовым скребком.**
4. В **силиконовую форму «Королевская»** выложите бекон так, чтобы он покрывал всю форму. Затем **силиконовым скребком** на бекон равномерно выложите 1/2 часть куриного фарша, вторым слоем равномерно уложите обжаренную куриную печень и сверху выложите оставшуюся часть куриного фарша.
5. Налейте в **«УльтраПро™» (3,3 л)** воду на 1/3 объема емкости, поставьте в нее **силиконовую форму «Королевская»** с паштетом, накройте крышкой.
6. Поставьте **«УльтраПро™» (3,3 л)** в разогретую до 180°C духовую печь и запекайте при температуре 210°C в течение 50 мин. Добавьте соль, перец по вкусу.



Ингредиенты	Стоимость, руб.
Облепиха – 200 г	10,00
Сахар – 250 г	10,00
Картофельный крахмал – 2 ст. л.	5,00
Вода – 500 мл	
Итого: выход – 3 порции	**25,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**8,30**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**60,00**
Экономия с каждой порции	**51,70**

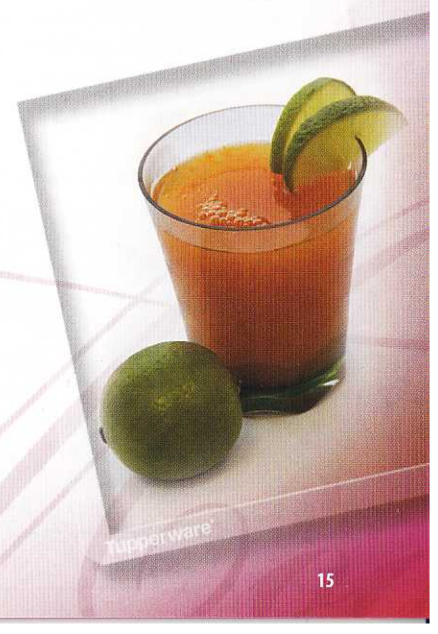
С Tupperware дешевле в 7 раз!

Изделия Tupperware:

Чаша «Карусель» (4,5 л)
Мельница «Фантазия»
Большой миксер (750 мл)
Ковш «От шефа™» (1 л)
Силиконовый скребок

Способ приготовления:

1. Облепиху переберите, очистите, промойте и обсушите в **чаше «Карусель» (4,5 л)**, затем протрите с помощью **Мельницы «Фантазия».**
2. Крахмал разведите в **Большом миксере** в холодной воде.
3. В **ковш «От шефа™» (1 л)** влейте воду, положите сахар и доведите до кипения. Затем, помешивая **силиконовым скребком**, влейте разведенный крахмал и еще раз вскипятите.
4. В горячий кисель добавьте приготовленное ягодное пюре и хорошо размешайте **силиконовым скребком.**



Ингредиенты	Стоимость, руб.
Мука – 150 г	2,00
Сливочное масло – 120 г	30,00
Сахарная пудра – 50 г	5,00
Яйцо – 8 шт.	32,00
Сахар – 300 г	16,00
Лимон – 1 шт.	10,00
Ванильный сахар – 1 щепотка	0,50
Крахмал – 50 г	5,00
Творог – 500 г	50,00
Йогурт – 500 мл	46,00
Итого: выход – 9 порций	**196,50**
Стоимость 1 порции (200 г)	**21,80**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**140,00**
Экономия с каждой порции	**118,20**

С Tupperware дешевле в 6,5 раз!

Изделия Tupperware:

Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Силиконовый скребок в оранжевом цвете
Соковыжималка «Цитрус-экспресс»
Силиконовая форма «Принцесса»
«Ультраплюс™» квадратная (2 л)
Большой миксер (750 мл)
Подложка «Звездное небо»
Подставка «Бриллиант»
Мельница «Фантазия»
Комбайн «От шефа»
Сито для муки
Скалка



Способ приготовления:

Корж

1. В **комбайне «От шефа»** взбейте 100 г размягченного масла с сахарной пудрой, просеянной через **сито для муки,** переложите тесто в **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л).**
2. Затем добавьте муку и яйца, замесите тесто с помощью **силиконового скребка.**
3. На **подложке «Звездное небо» скалкой** раскатайте тесто по диаметру **силиконовой формы «Принцесса».**
4. Выпекайте тесто в предварительно разогретом духовом шкафу при температуре 200°С в течение 20 мин.
5. Затем охладите получившийся корж.

Крем

6. С помощью **соковыжималки «Цитрус-экспресс»** отожмите сок лимона. Крахмал в **Большом миксере** разведите с холодной водой.
7. Творог протрите с помощью **мельницы «Фантазия».**
8. Творог, 20 г сливочного масла, йогурт, сахар, 10 мл лимонного сока, яйца, крахмал перемешайте в **комбайне «От шефа» насадкой-лопастью**, взбейте и выложите в **силиконовую форму «Принцесса»** на корж.
9. **«Ультраплюс™» квадратную (2 л)** заполните водой, поместите на нее сверху **силиконовую форму** с тортом и поставьте в духовой шкаф выпекаться при температуре 160°С в течение 1 часа 20 мин.
10. Готовый пирог охладите в холодильнике непосредственно в **силиконовой форме** в течение 3 часов.
11. Подавайте торт на **подставке «Бриллиант».**

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Для теста	
Мука – 240 г	4,00
Молоко – 1 л	30,00
Яйцо – 8 шт.	32,00
Соль – 9 г	0,06
Сахар – 18 г	0,63
Растительное масло – 130 мл	10,00
Для крема	
Заварной крем – 300 г	45,00
Сгущенное молоко –180 мл	14,00
Сыр Маскарпоне – 270 г	219,00
Сливки – 210 мл	52,00
Какао – 50 г	7,00
Кокосовая стружка или измельченные орехи для украшения	20,00
Ягоды, бисквит, печенье для начинки	110,00
Для мармелада	
Фруктовый сок –1 л	45,00
Желатин – 40 г	32,00
Итого: выход – 20 порций	**620,69**
Стоимость 1 порции (200 г)	**31,00**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**300,00**
Экономия с каждой порции	**269,00**

С Tupperware дешевле в 9,5 раз!

Изделия Tupperware:

Большой миксер (750 мл)
Емкость для смешивания (2 л)
Силиконовый скребок в оранжевом цвете
Прямоугольные охлаждающие лотки (600 мл)
Сковорода для блинов «Мираж» (28 см)
Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Подложка «Звездное небо»
Нож «От шефа™» «Мастер»
Подставка «Бриллиант»
Разделочная доска
Миксер «От шефа»
Сито для муки





Роллы сладкие

Способ приготовления:

Мармелад

1. В **Большом миксере** в воде разведите желатин в пропорции 1:5. Затем распустите его на водяной бане.
2. Сок перелейте в **емкость для смешивания (2 л)** и смешайте с желатином с помощью **силиконового скребка.**
3. Перелейте смесь в **прямоугольные охлаждающие лотки (600 мл)** таким образом, чтобы сок закрывал дно лотка на 1 см. Поставьте **лотки** в холодильник на 30 мин.
4. Готовый мармелад Вы можете по желанию разрезать на кусочки **силиконовым скребком**.

Тесто

5. В **чаше малый «Максимилиан» (2,75 л)** перемешайте молоко, соль, сахар и яйца с помощью **силиконового скребка**. Постепенно добавляйте в чашу муку, просеянную через **сито для муки**. Снова все перемешайте до полного растворения комочков.
6. Затем добавьте растительное масло, и еще раз все перемешайте.
7. Приготовьте из теста блины на **сковороде для блинов «Мираж» (28 см).**

Начинка

8. Взбейте заварной крем, сгущенное молоко, сыр Маскарпоне и сливки в **миксере «От шефа»**. Для темной начинки можно добавить в крем какао.
9. С помощью **силиконового скребка** смажьте каждый блин кремом на **подложке «Звездное небо»** и посыпьте сверху кокосовой стружкой.
10. Переверните каждый блин, с обратной стороны также смажьте кремом и выложите начинку: свежие ягоды, бисквит, мармелад, печенье. Скатайте роллы и положите в холодильник охлаждаться на 20 мин.
11. Выньте роллы из холодильника и нарежьте на **разделочной доске ножом «От шефа™» из коллекции «Мастер»** на кусочки толщиной 3 см.
12. Сервируйте на **подставке «Бриллиант».**

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Мука – 350 г	0,17
Растительное масло – 70 мл	5,50
Вода – 200 мл	
Щепотка соли	0,03
Яблоки – 5 шт.	40,00
Щепотка корицы	2,00
Лимон – 1 шт.	10,00
Изюм – 50 г	9,00
Слива – 5 шт.	50,00
Сахар – 2 ст. л.	1,50
Кедровые орехи – 20 г	12,00
Печенье – 100 г	31,00
Итого: выход – 9 порций	**161,20**
Стоимость 1 порции (200 г)	**17,90**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**170,00**
Экономия с каждой порции	**152,10**

С Tupperware дешевле в 9,5 раз!

Изделия Tupperware:

Комбайн «От шефа»
«УльтраПро™» (3,3 л)
Нож для овощей «Космос»
Вертикальная овощечистка
Чаша малый «Максимилиан» (2,75 л)
Чаша «Максимилиан» (7,5 л)
Подложка «Звездное небо»
Кулинарная парочка
Набор «Поваренок»
Лопатка «Диско»
Пресс для пюре
Сито для муки
Чудо-резка
Скалка



Штрудель с яблоками

Способ приготовления:

Начинка

1. Яблоки очистите от кожицы с помощью **вертикальной овощечистки,** вырежьте сердцевинку **ножом для овощей «Космос»**. Затем нарежьте их на кубики с помощью **Чудо-резки.**
2. С помощью **соковыжималки из набора «Поваренок»** отожмите сок лимона. Печенье измельчите в **комбайне «От шефа»** в крупную крошку.
3. В **чаше «Максимилиан» (7,5 л)** с помощью **лопатки «Диско»** перемешайте яблоки, сок лимона, щепотку соли, сахар, кедровые орехи. Затем немного спрессуйте смесь **прессом для пюре**, чтобы яблоки дали сок. Добавьте к яблокам печенье и снова перемешайте.

Тесто

4. В **чашу малый «Максимилиан» (2,75 л)** с помощью **сита для муки** просейте муку, добавьте воду, масло и соль. Замесите тесто.
5. П**одложку «Звездное небо»** при помощи **сита для муки** присыпьте мукой, выложите тесто, **скалкой** раскатайте из теста квадрат 60 x 60 см.
6. **Силиконовой кисточкой из кулинарной парочки** полностью смажьте тесто маслом (тесто не должно скручиваться).
7. Выложите на тесто начинку, отжимая лишний сок. С помощью **подложки «Звездное небо»** сверните тесто. Выложите его в **«УльтраПро™» (3,3 л)** швом вниз, смажьте растительным маслом и поставьте выпекаться в духовую печь на 20 мин. при температуре 230°С.



Ингредиенты	Стоимость, руб.
Сыр Маскарпоне – 500 г	150,00
Сахарная пудра – 150 г	25,00
Яйца – 2 шт.	9,00
Печенье бисквитное «Дамские пальчики» – 30 шт.	100,00
Холодный крепкий кофе «Эспрессо» – 150 мл	10,00
Ликер «Бейлиз»– 2 ст. л.	15,00
Какао – 2 ч. л.	5,00
Шоколад – 20 г	5,00
Итого: выход – 3 порции	**319,00**
Стоимость 1 порции (200 г)	**106,30**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**230,00**
Экономия с каждой порции	**123,70**

С Tupperware дешевле в 2 раза!

Изделия Tupperware:

Комбайн «От шефа»
Чаша Большой «Хит-парад» (600 мл)
Прямоугольной охлаждающий лоток (1,3 л)
Электрический чайник Tupperware
Малый силиконовый скребок
«Волшебная мельница»
Набор «Поваренок»
Венчик «Диско»

Способ приготовления:

1. С помощью **сепаратора из набора «Поваренок»** отделите желтки от белков.
2. В **комбайне «От шефа» насадкой-лопастью** взбейте желтки с сахарной пудрой так, чтобы получился гоголь-моголь. Затем добавьте сыр Маскарпоне и взбивайте до густой консистенции.
3. В **чаше Большой «Хит-парад» (600 мл)** растворите кофе горячей водой из **электрического чайника Tupperware**, добавьте кофейный ликер, перемешайте **венчиком «Диско»** и остудите.
4. В приготовленном кофейном пунше размягчите бисквитное печенье (смочите его наполовину горизонтальной поверхностью) и уложите в **прямоугольный охлаждающий лоток (1,3 л)** сухой стороной вниз, смазывая с помощью **малого силиконового скребка** каждый слой приготовленным кремом. Затем поставьте **лоток** в холодильник, чтобы слои пропитались и застыли.
5. Шоколад протрите с помощью **«Волшебной мельницы».**
6. Перед подачей на стол десерт посыпьте тертым шоколадом.



Нуга с запеченными сливами

Ингредиенты	Стоимость, руб.
Слива – 5 шт.	50,00
Вино красное полусладкое – 100 мл	20,00
Апельсин – 1 шт.	9,00
Сахар – 100 г	3,40
Корица – 1 палочка	1,00
Гвоздика сушеная – 5 шт.	5,00
Сливки жирностью 33% – 250 мл	25,00
Кедровые орехи – 50 г	28,00
Семечки тыквенные – 50 г	15,00
Вареная сгущенка – 200 мл	18,00
Итого: выход – 5 порций	**174,40**
Стоимость 1 порции (200 г)	**34,88**
Стоимость в кафе 1 порции (200 г)	**230,00**
Экономия с каждой порции	**195,12**

С Tupperware дешевле в 6 раз!

Изделия Tupperware:

Силиконовый скребок в оранжевом цвете
Силиконовая форма «Королевская»
Разделочный нож «Профессионал»
«Ультраплюс™» квадратная (2 л)
Сковорода «Мираж» (28 см)
Набор «Поваренок»
Комбайн «От шефа»
Разделочная доска

Способ приготовления:

Запеченные сливы

1. С помощью **терки и соковыжималки из набора «Поваренок»** натрите цедру апельсина, и отожмите его сок.
2. На **разделочной доске разделочным ножом «Профессионал»** сделайте крестообразный надрез на сливе до ее середины. Выложите сливы в **«Ультраплюс™» квадратную (2 л)**. Заполните вином до половины, добавьте цедру и сок апельсина, сахар, палочку корицы, гвоздику и поставьте в духовую печь на 30 мин. при температуре 220°С.

Нуга

3. На **сковороде «Мираж» (28 см)** обжарьте кедровые орешки и тыквенные семечки, перемешивая **силиконовым скребком.**
4. В **комбайне «От шефа» насадкой-лопастью** взбейте сливки, добавьте вареную сгущенку, кедровые орешки и семечки, перемешайте.
5. Выложите смесь в **силиконовую форму «Королевская»** и поставьте ее в морозильную камеру на 3 часа.
6. Подавайте нугу со сливами.

